



Caseificio Albiero Srl

Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI)

Fișă tehnică

Revizie: 28.08.2019



Descrierea produsului:

Brânză rasă Grana Padano DOP 2,5 kg

Categorie:	Grana Padano DOP
Cod produs:	291
Descriere:	Brânză tare semi-degresată din pastă dură Maturare minimă 9 luni
Cod EAN 14:	/
Cod EAN 13:	8022284001827

Ingrediente

Lapte de vacă: origine italiană; origine animală; cantitate:

98,371% Sare: origine europeană; origine minerală;

cantitate: 1,6% Cheag: origine europeană; origine animală;

cantitate: 0,004%

Conservanți: Muramidază: origine europeană; origine animală; cantitate: 0,025%

Tratarea suprafeței: absentă

Îvelișul produsului: absent

Caracteristici generale

Metoda de producție Utilizarea laptelui crud, smântânire la suprafață, adăugarea muramidazei, coagularea cheagului bovin, întărire, modelare, sărare, uscare și maturare.

Tratarea laptelui: Fierbere până la atingerea temperaturii de 53-55 °C

Forma produsului: ras

Dimensiunea produsului: indisponibilă

Greutate: 2,5 kg

Tip de ambalare: ambalat in atmosferă protectoare

Tip de material: pungă din plastic albastru

Temperatura de depozitare: între + 4 și + 6 °C

Temperatura de transport: între + 4 și + 6 °C

Termen de valabilitate: 90 zile

Lot: Indicat în documente și/sau documente cu marcajul „L:”

Alergeni: LAPTE, muramidază provenită din ou

Informații cu privire la alergenii: Lipsit de lactoză în mod natural

Avertisment: Nu găuriți ambalajul

Categoriile de utilizare: Produsul se adresează tuturor consumatorilor (inclusiv grupelor sensibile de populație precum copiii și vârstnicii)
cu excepția celor alergici la lapte și produse lactate

OMG: Absente (Reg. CE 1829/2003 și Reg. CE 1830/2003)



Fișă tehnică

Caseificio Albiero Srl

Revizuire: 28.08.2019

Via dell'artigianato, 68 - 36045 Lonigo (VI)

Caracteristici organoleptice:

Crustă:	galben-auriu
Pastă:	structură granulară fină, șuvițe radiale. Culoare: albă sau galben-pai.
Aromă:	parfumată și delicată
Alte caracteristici:	--

Caracteristici fizico-chimice

Grăsime în substanța uscată:	≥ 32%
pH:	5,0-5,7
AW:	0,87-0,94
Umiditate:	32%

Caracteristici microbiologice

Coliformi	ufc/g	< 100
Escherichia coli:	ufc/g	≤ 10
Stafilococcus aureus (Coag+)	ufc/g	≤ 10
Salmonella spp.	ufc/g	absentă în 25 g
Listeria monocytogenes:	ufc/g	absentă în 25 g
Mucegaiuri	ufc/g	≤ 1000
Fermenți	ufc/g	≤ 10,000

Valori nutriționale

Calorii	kJ - Kcal	1654 - 398
Grăsimi din care:	g	29
Acizi grași saturați:	g	18
Carbohidrați din care:	g	0
Zahăr	g	0
Proteine	g	33
Sare	g	1,5
Fibre	g	0

Caracteristici logistice

Ambalare secundară:	Cutie carton					
Dimensiuni ambalare secundară:	Lungime	Lățime	Înălțime	Greutate	netă	brută
	cm.	39,1	39,5	Kg.	10	
Dimensiune palet:	Lungime	Lățime	Înălțime	Greutate	netă	brută
	cm.	120	80	Kg.	480	
Nr. bucăți/cutie	nr.	4				
Nr. bucăți/palet:	nr.	192				
Nr. cutii/strat	nr.	6				
Nr. bucăți/palet:	nr.	8				
Nr. cutii/palet	nr.	48				

Notă:

Pentru orice alte informații, vă rugăm să contactați Biroul de asigurare a calității - qualita@albiero.it - tel.+ 39 0444 685451